

Quiche à la tomate

1 pâte brisée

4 tomates

50 dl de crème fraîche

50 g de gruyère râpé

moutarde

persil

origan

poivre

sel

6 oeufs

$\frac{1}{4}$ l de lait

Basilic

ÉTAPE 1 - Mélanger la moutarde avec le basilic, le persil, une pincée de sel et de poivre.

ÉTAPE 2 - Mettre la pâte dans un moule à tarte et la piquer avec une fourchette. La badigeonner avec le mélange moutarde/épices.

ÉTAPE 3 - Mélanger les oeufs, la crème fraîche, et le gruyère.

ÉTAPE 4 - Couper les tomates en morceaux, en en réservant une, et les ajouter au mélange.

ÉTAPE 5 - Mettre le mélange sur la pâte.

ÉTAPE 6 - Décorer de rondelles de la tomate qu'il reste, saupoudrer d'origan.

ÉTAPE 7 - Mettre au four Th 6 jusqu'à dorure du dessus de la tarte.